

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 18/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Espremedor de Citrinos Elétrico S40 – Aço Inoxidável 350W

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.520	Modelo:	ESPRESSADOR S40
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ESPRESSADOR S40

Descricao Resumida

Espremedor de citrinos elétrico semiautomático S40, em aço inoxidável, com 350W de potência. Ideal para uso profissional em HORECA, fácil de usar e limpar, com capacidade para diferentes tamanhos de fruta.

Descrição Completa

Espremedor de Citrinos Elétrico S40 — Principais Vantagens

O Espremedor de Citrinos Elétrico S40 é a solução ideal para estabelecimentos HORECA que procuram eficiência e durabilidade na preparação de sumos frescos. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este equipamento foi concebido para suportar o uso contínuo em ambientes profissionais, garantindo um desempenho excepcional e uma longa vida útil.

Com um motor elétrico ventilado e potência de 350W, o Espremedor S40 assegura a extração rápida e eficaz do sumo de todos os tipos de citrinos. A sua operação semiautomática, ativada pela pressão da fruta, simplifica o processo e otimiza o tempo de serviço. É um investimento inteligente para qualquer negócio que preza pela qualidade e rapidez.

A pensar na higiene e manutenção, este espremedor possui um cone e um tanque removíveis, que facilitam a limpeza diária e garantem a conformidade com as normas sanitárias mais exigentes. A inclusão de dois cones de diferentes tamanhos permite adaptar o equipamento a diversas frutas, maximizando a versatilidade e a produção.

Aplicações

Este espremedor é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo bares, cafés, hotéis, restaurantes, pastelarias e cozinhas industriais. É ideal para preparar grandes volumes de sumo de citrinos, desde laranjas e limões a toranjas, servindo como um equipamento indispensável para pequenos-almoços, brunches, cocktail bars e buffets.

A sua robustez e facilidade de operação tornam-no apropriado para locais com elevada procura, onde a rapidez na preparação e a consistência da qualidade são cruciais. É uma ferramenta essencial para qualquer negócio que pretenda oferecer sumos naturais e frescos aos seus clientes, contribuindo para uma experiência gastronómica superior.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (L x P x A)	180x220x335 mm
Potência	350 W
Tensão	230 V
Peso Bruto	8,6 kg
Material	Aço Inoxidável
Operação	Semiautomática
Cones	2 (para diferentes tamanhos de fruta)